



Lokma Aux Prunes

Erikli Lokma



2 oeufs
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
1 sachet de levure
1 cuillère à café de sucre cristallisé
10 - 12 morceaux de pruneaux secs hachés
1 cuillère à soupe d'huile végétale
2,5 tasses de farine
1 paquet vanille
1 cuillère à café de sel
Pour faire frire ;
2 tasses d'huile végétale
Pour le sirop ;
1/2 kg de prunes rouges frais
2 tasses de sucre granulé
2,5 tasses d'eau
1/2 tasse de confiture de prunes
Pour la surface ;
1 cuillère à soupe de noix de coco

Préparez la pâte en premier. Mettez dans un bol creux, de l'eau tiède, du sucre, et de la levure mélangé avec de la farine. Mélangez l'ensemble.

Rajoutez du lait, un oeuf, de l'huile, du sel, de la vanille et de la farine. Mélangez jusqu'à qu'il devient lisse. Laissez attendre à température ambiante pendant 1/2 heure.

Préparez le sirop pendant ce temps. Sortez les noyaux des prunes, rajoutez une tasse de sucre granulé et une tasse d'eau. Laissez bouillir jusqu'à que la couleur des prunes sortent.

Puis prenez les prunes bouillis, dans un filtre. Appuyez dessus pour sortir l'eau. Rajoutez 1,5 tasse d'eau, 1 tasse de sucre et 1/2 tasse de marmelade de prune. Remettez au four pour faire bouillir. Puis retirez du four pour faire refroidir.

Rajoutez des prunes secs hachés dans la pâte, puis mélangez.

Trempez votre main dans la pâte puis prenez le morceau de pâte qui sort entre le pouce et l'index. Prenez ce morceaux et mettez dans l'huile pour faire cuire. Faites cuire puis sortez sur une serviette.

Jetez les dessert dans le sirop froid quand ils sont tiède. Prenez du sirop après 15 minutes puis mettez dans une assiette.

Saupoudrez de la noix de coco puis servez.

N-B; Vous pouvez préparer ce dessert avec des cerises sec et frais.